

PANADERÍA AVANZADA

ENFOQUE

Este curso está dirigido a personas que ya tienen algo de experiencia en panadería, con el objetivo de fortalecer las técnicas y los procesos de producción. Se profundizará en el balanceo de recetas, dominio de los procesos y desarrollo de productos con mayor dificultad técnica. El egresado del curso podrá trabajar dentro del ámbito de la panadería tradicional o llevar adelante su propio emprendimiento con los conocimientos necesarios para gestionar la producción.

MÓDULO ÚNICO

- Información técnica sobre ingredientes.
- Harina.
- Grasas y Aceites.
- Azúcares.
- Aditivos.
- Química Básica.
- Balanceo de recetas.
- Manejo de las condiciones reológicas de la masa.
- Realización de ensayos con registros de proceso.
- Sustitución de ingredientes.
- Operativa nuevos equipos.
- Elaboraciones; desarrollo y trabajo con masa madre.
- Variaciones de proceso panes clásicos.
- Panes sobrehidratados (Ciabatta, Campo, Pan francés)
- Panes regionales y de fantasía.
- Nuevos productos y variantes de panes.
- Variantes en panes tradicionales, bollería y galletería.
- Panettone, Pan Dulce y Budín Ingles.
- Pizza: a la pala, Napolitana o con masa madre, etc.

**Inicio:**

13 de abril

Finaliza:

31 de agosto

**Frecuencia:**

Lunes y miércoles

Turno:Vespertino
13:00 a 17:00**40 Clases****\$ 48.500**

Si estas trabajando o en seguro por desempleo, puedes solicitar el subsidio correspondiente.

*Nota: el inicio del curso está supeditado a que se cubran los cupos necesarios, de lo contrario no se realiza.

Inspirado en la búsqueda de la perfección y el dominio de la técnica, el Diploma de Maestro Panadero del CIPU, combina los típicos productos de la panadería más tradicional de Uruguay con los clásicos internacionales y las nuevas tendencias. El estudiante obtendrá un certificado por cada uno de los niveles alcanzados, y el Diploma de Maestro Panadero al completar los tres certificados. Nuestros estudiantes cuentan con la posibilidad de matricularse en

el Diploma de Maestro Panadero y realizar de forma consecutiva los tres certificados o matricularse en los diferentes módulos en forma individual y cursarlos de acuerdo a su conveniencia, siempre respetando las previaturas. Si cuentas con experiencia demostrable en el sector, tienes la opción de realizar nuestra prueba técnica de nivel, y comenzar la formación en los módulos más avanzados.